

Crnogorska pita

Vrijeme pripreme: 60 min

Broj porcija: 4

Sastojci:

Govedina mljeveno meso 350 g

krumpir 1 kg

mrkva 1 komada

rajčica 3 komada

peršin 1 vezica

luk crveni 1 glavica

češnjak 2 režnja

Jaja guščja 2 komada

Brašno namjensko 250 g

svi začini slatka mljevena paprika 1 po ukusu

mediteranska mješavina začina 1 žličica

Sjemenke lan 1 po ukusu

Priprema:

1. Krumpir oguliti, izrezati na 4-i dijela, staviti u lonac, preliteri vodom samo da prekrije krumpir i skuhati.
2. Kuhan krumpir procijediti, ostaviti da se ohladi.
3. Ohlađen krumpir dobro propasirajte, dodajte dvoje umućenih jaja, žlicu rastopljenog maslaca i brašno. S mikserom dobro umutite smjesu, polagano dodajući mlijeko. Ovdašnji krumpir je pun vode zato, ako Vam je potrebno još malo mlijeka, dodajte. Na kraju dodajte kopar.
4. Ako nemate self-rising brašno možete koristiti i obično bijelo uz dodatak na vrh noža praška za pecivo i isto toliko sode bikarbone.
5. Na 2-3 žlice maslinovog ulja staklasto propržiti začinen (s malo soli i bibera), luk i mrkvu. Dodati mljeveno meso, promiješati i poklopiti na par minuta.
6. Mesu zatim dodati rendan paradajz. Uz stalno miješanje, meso pržiti na umjerenoj temperaturi, dok skoro sva voda ne ispari.
7. Na kraju meso začinite jednom malom žlicom Vegete, isto tako crvene paprike, izrekan peršin te žličicu talijanskih začina. Po Vašem ukusu dodajte ako je potrebno još soli ili bibera.
8. Meso skinite na stranu, zatim dodati dobro prvo istućenog a zatim izrekanog bijelog luka te ostaviti da se malo ohladi.

Pećnicu ugrijati na 200 stupnjeva.

U namašćenu malu tepsiju (30×18), na dno prvo stavite 1/2 pire smjese zatim mljeveno meso te prekrijte s drugom polovicom pirea. Pitu na kraju presuti s mljevenim lanenim sjemenkama.

Pire smjesu žlicom vadim u tepsiju, jednu po jednu. Tako ćete ravnomjerno rasporediti smjesu koja je ljepljiva.

Pitu pecite 30 minuta dok ne porumeni.

Kada se ohladi izrežite na kocke.

Posluživanje:

Ovu pitu možete služiti uz zelenu salatu ili solju kiselog mlijeka.

Savjet:

Može se jesti toplo ili hladno.